Professional Series

collezioni

MANUAL DEL USUARIO

HORNO PARA PIZZA

MODELO:
PS75891

MODEL:
PS75891

PIZZA BAKER

INSTRUCTION MANUAL

Professional Series

collezioni

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE OPERATING. KEEP THIS BOOKLET FOR FUTURE REFERENCE.
WARNING: A risk of fire and electrical shock exists in all electrical appliances and may cause personal injury or death. Please follow all safety instructions carefully.

This appliance produces heat during use. Proper precautions must be taken to prevent risk of burns, fire or other injury to persons or damage to property.
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and injury.

PLEASE FOLLOW THESE BASIC SAFETY RULES WHEN USING YOUR PIZZA BAKER OVEN.
• Only individuals that have read this manual should operate this unit.
• Never operate the Pizza Baker Oven without the crumb tray and food rack.
• If this appliance accidentally falls or becomes immersed in water while it is plugged in, unplug immediately from the wall outlet. DO NOT REACH INTO THE WATER.
• Do not touch the outer surface of the Pizza Baker Oven during or immediately after baking.
• During the baking process make certain that there is adequate air space above and on the sides of the unit for air circulation.
• Do not place this appliance on an unstable surface.
• Do not clean Pizza Baker Oven with a scouring pad or harsh abrasives.
• Use Handle when sliding food rack into the Pizza Baker Oven.
• This appliance is not for use by children.
• Do not immerse cord or plug in water.
• Allow Pizza Baker time to cool before cleaning.
• Do not bake greasy foods in the oven.
• Use only with a properly grounded outlet.
• Do not leave the Pizza Baker Oven unattended when using.

HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SPECIAL NOTES ON CORD PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, the plug can fit into a polarized socket only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE HACER FUNCIONAR LA UNIDAD.
CONSERVE ESTA GUIA PARA FUTURA REFERENCIA.
ADVERTENCIA: Hay riesgos de incendio y descarga eléctrica al utilizar artefactos eléctricos. Los mismos podrían causar lesiones corporales o la muerte. Sírvase seguir atentamente todas las instrucciones de seguridad.

Este artefacto produce calor al usarse. Deben observar las precauciones adecuadas para prevenir el riesgo de quemaduras, incendio u otras lesiones a las personas o daños a la propiedad. Al usar artefactos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendios, descarga eléctrica o lesiones.

POR FAVOR SIGA ESTAS REGLAS BASICAS DE SEGURIDAD
• Nunca haga funcionar el horno para pizza sin la bandeja de migajas y la parrilla.
• Sólo las personas que hayan leído este manual están calificadas para hacer funcionar este artefacto.
•Asegúrese que el temporizador este en OFF antes de conectar el cable en el toma corriente
• No toque la superficie del horno para pizza durante el horneado o inmediatamente después. Se recomienda usar guantes protectores o agarraderas al hornear.
• Durante el proceso de horneado asegúrese que exista el espacio adecuado para la circulación de aire por encima y en los costados de la unidad. No haga funcionar este artefacto cerca de ningún material inflamable o en contacto con el mismo.
• No intente reparar un artefacto que función mal, comuníquese con el Servicio al Consumidor para obtener una autorización de devolución o reparación.
• No coloque papel de cartón, plástico ni materiales similares dentro del horno para pizza o sobre el mismo. No limpie el acabado metálico con una esponja abrasiva o productos que desgasten la superficie.
• Use el asa al desplazar la parrilla dentro del horno para pizzas.
• Los menores no deben usar este artefacto.
• No coloque este artefacto sobre una superficie inestable.
• Es necesario supervisar atentamente el horno para pizza cuando se usa cerca de los niños.
• No conecte el cable ni el enchufe si está mojado con agua u otro líquido.
• Desenchufe el cable del toma corriente cuando no se use el horno.
• Hay que dejar enfriar el horno para pizza antes de limpiarlo. Lea todas las instrucciones antes de usar el horno para pizza.
• No use accesorios no recomendados por el fabricante. No use la unidad si está sobre una superficie mojada.
• Sea precavido al sacar la pizza u otras comidas calientes del horno. No intente hornear alimentos grasosos en el horno para pizza. Use el horno para pizza sólo como se indica en el manual.
• No intente quitar alimentos pegados dentro del horno cuando está caliente o enchufado.
• Use el horno para pizza sólo como se indica en el manual.

GET TO KNOW YOUR PIZZA BAKER OVEN BEFORE YOU USE

Your Pizza Baker Oven was created to bake the finest quality frozen pizza and more. Your Pizza Baker Oven bakes most anything your toaster oven can bake. Try Cheese Breads, Pretzels, Egg Rolls, Mozzarella Sticks, Chicken Fingers, Bruschetta and Quesadillas.

Your Pizza Baker Oven is a professional restaurant quality oven designed to fit a countertop in your kitchen, office, bar or recreation room. With the ovens dual baking elements you will be able to bake a frozen pizza start to finish in less than 15 minutes. No preheating is required. Actual baking times could vary for each product recommended.

CONSTRUCTION:

Your Pizza Baker Oven outer case and food rack front are made of heavy gauge brushed stainless steel. The inner case and internal case parts are made from aluminized steel to protect against corrosion.

ASSEMBLY PARTS:

Included in your Pizza Baker Oven are a plastic grill handle and a crumb tray knob. Accompanying these parts are the necessary screws and nuts for assembly. See assembly instructions for details.

POWER CAPACITY:

Your Pizza Baker Oven operates on 120 Volts, draws 14 amps and processes 1450 watts of power. For best results, operate your pizza oven on an individual outlet or circuit branch.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS:

Crumb Tray Assembly:

Remove crumb tray from the front of the oven. Using one (1) small screw and one (1) Black knob enclosed in the parts bag, hold the black knob to the outside of the crumb tray at the center hole and push small screw through the center from the inside of the tray front. Thread knob onto small screw and tighten. Slide completed crumb tray assembly back into its original position in the pizza oven.

Handle Assembly:

Step 1: Remove food rack cover and food rack from the pizza oven.

Step 2: Lay food rack on a stable counter top with loop facing up and slightly over the edge of the counter.

Step 3: Slip the slot on the front of the food rack cover over the loop so the food rack cover rests flat against the food rack.

• Use lo solo con un toma corriente que tenga bajada a tierra apropiada. No deje el horno para pizza sin supervisión mientras funciona.

Conozca el horno para pizzas:

El horno para pizza se creó para hornear pizza congelada de la mejor calidad y mucho más que eso.

Se puede hornear toda clase de otras comidas congeladas no grasosas y alimentos frescos en el horno para pizza.

El horno para pizza hornea prácticamente todo lo que se puede cocinar en un horno tostador y mucho más. Pruebe hacer sus quesadillas, pretzels, pan de ajo, pan de queso, barritas de mozarella, bocadillos de pollo, barritas de pescado…las opciones son casi ilimitadas.. sólo asegúrese de no hornear alimentos grasosos en el horno para pizzas.

El horno para pizzas es de calidad profesional para restaurantes y está diseñado para adaptarse a una superficie horizontal en la oficina, bar o sala de recreo. Con los dos elementos de horneado usted podra hornear una pizza congelada, en un ciclo completo de solo 15 minutos o menos. No es necesario precalentar.

Los tiempos de horneado reales podrían variar según las recomendaciones de cada producto, de modo que vigile la comida con frecuencia para evitar que se hornee demasiado.

Construcción:

La caja externa y el frente de la parrilla del horno para pizzas están hechos con acero inoxidable 430 cepillado de calibre 22.
La caja interior y las piezas internas de la caja estan hechas con acero aluminizado para protegerlas contra la corrosión.

Piezas para el montaje:

Con el horno para pizzas se incluyen un asa plástica para la parrilla y una perilla para la bandeja de migajas. A estas piezas se adjuntan los tornillos y tuercas necesarios para el montaje. Vea las "Instrucciones de montaje" para consultar detalles.

Potencia:

El horno para pizza funciona en 120 voltios, 14 amperios y 1450 vatios de potencia. Para obtener los mejores resultados, haga funcionar el horno en un toma ¬corriente de circuito individual.

INSTRUCCIONES DE MONTAJE:

Quite la bandeja de migajas del frente del horno.
Con un (1) tornillo pequeño y una (1) perilla negra que se incluyen en la bolsa de piezas, sujete la perilla negra contra la parte externa de la bandeja de migajas en el agujero del medio y haga pasar el tornillo pequeño por la parte de adentro del frente de la bandeja. Enrosque la perilla en el tornillo pequeño y ajústela. Vuelva a deslizar el conjunto de la bandeja de migajas completa hacia su posición original en el horno.

Step 4: Take handle assembly and rotate the handle and bracket so they lie flat. Lay the bracket slot over the food rack loop on top of the food rack cover.

Step 5: Rotate handle and food rack cover towards you together as a single unit.

Step 6: Using attaching hardware found in the parts bag, take one large bolt and one large thumb nut . Slide large bolt through the round hole, capturing the loop, handle bracket and the food rack cover. Thread the nut onto the large bolt from the opposite of the food rack and tighten.

Step 7: Rotate the assembled handle down and slide the completed food rack back into its original position in the pizza oven.

WARNING:
Improper assembly of the handle to the food rack could cause the food rack to rotate and fall when food is removed from the oven. Do not attempt to grab HOT foods with bare hands when removing food from pizza oven.

PIZZA BAKING INSTRUCTIONS

Put frozen pizza into the Pizza Baker. Oven can cook pizza up to 12”. Do not bake rising dough crust pizzas in your oven. Place the pizza on the food rack and slide the food rack into the oven. Set the timer to your desired bake time. Your Pizza Baker will automatically bake your pizza to perfection. Remember to set the timer over 2 minutes in order to activate the timer. Baking time is 8-12 minutes depending on crust size, topping, and personal taste preferences. (Check pizza midway through baking, rotating if necessary to ensure even baking).

OPERATING AND CLEANING GUIDELINES

We do not recommend the use of an extension cord, however if an extension cord is required caution should be used. The cord MUST be 14 gauge marked with an electrical rating of 120V, 15A 1,875W, and arranged so that it will not drape over the unit or the countertop.
Overloading the circuit breaker will trip your Pizza Baker Oven causing it not to function. Ensure that the outlet being used is 20 amps and separate from other appliances.
To operate your Pizza Baker Oven use the handle, pull out the food rack and place food in the center of the rack. Replace the food rack with food and turn the timer to your desired baking time. Timer will shut off after set time.
When finished baking remove plug from socket.
Allow cooling before cleaning.
To clean crumb tray, remove and rinse with warm soapy water. Wipe dry before placing back in oven.
Use caution when cleaning. Your Pizza Baker Oven has sharp edges on the crumb tray and surrounding edges.
Proper cleaning and maintenances will reduce the risk of food accumulation that may cause smoke or carbon builds up.

Emsamblaje:
Quite la cubierta de la parrilla y la parrilla del horno para pizzas. Apoye la parrilla sobre una superficie horizontal estable con el bucle hacia arriba y sobresaliendo ligeramente del borde de dicha superficie horizontal.

Encaje la ranura sobre la cubierta de la parrilla del bucle para que la cubierta de la parrilla se apoye horizontalmente contra la parrilla.

Tome el conjunto del asa y haga girar el asa y el soporte para que se apoyen horizontalmente. Apoye la ranura del soporte sobre la parrilla y el bucle Use las piezas de sujecion que hay en la bolsa de piezas. Tome un (1) tornillo grande y una tuerca de mariposa grande. Haga pasar el tornillo grande por la ranura para sujetar el bucle, el soporto del asa y la cubierta de la parrilla. Enrosque la tuerca en el tornillo grande desde la parte de arriba de la unidad y ajústela. Gire hacia abajo el asa armada y vuelva a deslizar la parrilla completa a su posición original en el horno.

Advertencia:
El montaje incorrecto de la parrilla podría hacer que la parrilla gire y se caiga cuando saque alimentos del horno. No intente sujetar comida CALIENTE con las manos desprotegidas al sacar alimentos del horno para pizzas.

INSTRUCCIONES PARA HORNEAR PIZZA

Mantenga congelada la pizza hasta que este lista para hornearla. En el horno cabe una pizza regular o de corteza delgada de hasta 12 pulg. (30 cm) de diametro. No hornee pizzas de corteza con levadura en el horno para pizzas. Coloque la pizza sobre la parrilla y deslice la parrilla adentro del horno.
Fije el temporizador para el tiempo de horneado que desee y el horno cocinará automáticamente la pizza a la perfección.
Debe girar el temporizador pasando la marca de 2 minutos para que se active. Para casi todas las pizzas, el tiempo de horneado promedio es de 8 a 12 minutos según el tipo de corteza, la consistencia de los ingredientes y las preferencias de gusto personal.
Vigile siempre la pizza o a la mitad del ciclo de horneado y gírela si fuera necesario para asegurar el horneado uniforme.

PAUTAS DE FUNCIONAMIENTO Y LIMPIEZA

No recomendamos usar un cable de extension sin embargo, si es necesario usarlo, hay que ser precavido. El cable debe ser de calibre 14 marcado para un regimen electrico de 120 voltios, 15 amperios, 1.875 vatios y dispuesto de manera tal que no cuelgue sobre la unidad o la superficie horizontal de trabajo ya que se pueda tirar el mismo accidentalmente o se pueden tropezar con el cable. Si el circuito eléctrico está sobrecargado, se disparará el cortacircuitos y no funcionará el horno para pizzas.